SPIS TREŚCI PL

INSTALOWANIE STRONA 28

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE STRONA 30

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA STRONA 31

PORADY ODNOŚNIE OCHRONY ŚRODOWISKA STRONA 31

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I WSKAZÓWKI OGÓLNE STRONA 31

PORADY ODNOŚNIE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII STRONA 32

AKCESORIA PIEKARNIKA STRONA 33

AKCESORIA PŁYTY KUCHENNEJ STRONA 33

FUNKCJE PIEKARNIKA STRONA 34

FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ STRONA 35

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA I JEGO AKCESORIÓW STRONA 35

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KONWENCJONALNYCH, ELEKTRYCZNYCH PŁYT KUCHENNYCH STRONA 37

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA CERAMICZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ STRONA 37

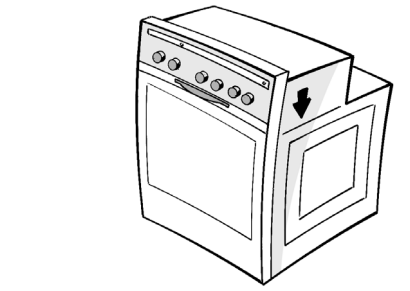
INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK STRONA 37

SERWIS TECHNICZNY STRONA 38

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE STRONA 38

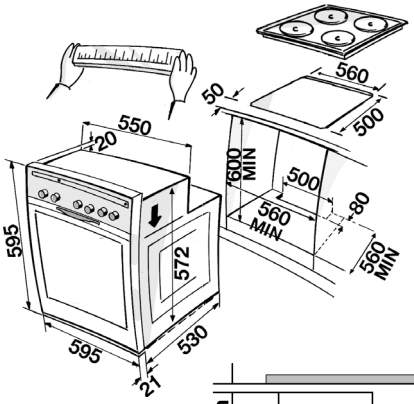
INSTALOWANIE

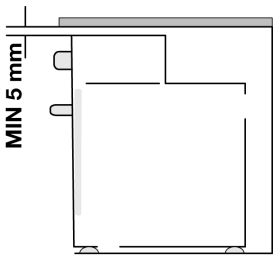
Informacja techniczna dla instalatora



PIEKARNIK

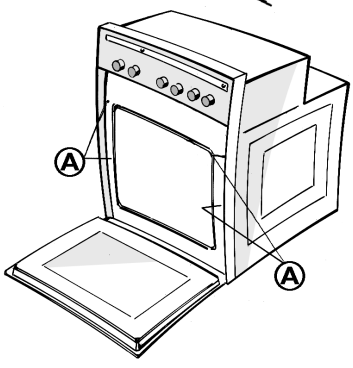
- Aby uchronić piekarnik przed uszkodzeniem, po jego rozpakowaniu, a przed wykonaniem podłączeń, należy go postawić na podstawie z polistyrenu.
- Nie należy próbować podnosić piekarnika za uchwyt.
  Podnosić go za boki, tak jak pokazano na rysunku (patrz strzałka).
- Sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Wymiary piekarnika oraz wymiary meblościanki kuchennej są pokazane na rysunku obok.
- Meblościanka kuchenna, stykająca się z piekarnikiem, musi być odporna na ciepło (min. 80° C).
- Jeśli laminat lub beton nie są dostatecznie odporne na wysoką temperaturę to mogą wystąpić wypaczenia, wybrzuszenia lub odpadanie kawałków.
- Zainstalować piekarnik w obudowie, podnosząc go za boki, uważając na to aby nie zaplątać przewodów elektrycznego kabla zasilającego.





Bez stykania się

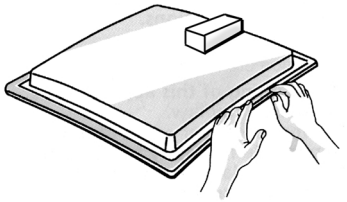
- Aby zapewnić właściwą wentylację, należy posłużyć się wytycznymi podanymi na rysunku (500 x 80 mm min). Należy pozostawić dodatkowy odstęp równy 5 mm, pomiędzy górnym brzegiem piekarnika, a dolnym brzegiem płyty kuchennej: Odstęp ten nie może być zamknięty przez paski ani poprzeczki obudowy.
- Podczas instalowania piekarnika należy zadbać o to, aby jego boczne ścianki nie stykały się z czołowymi krawędziami obudowy lub sąsiednimi szufladami bądź drzwiami (patrz rys.).
- Wykonać podłączenia elektryczne pomiędzy płytą kuchenną i piekarnikiem (patrz “Podłączenie elektryczne”).
- Zamocować piekarnik do meblościanki za pomocą śrub (**A**) tak, jak to pokazano.

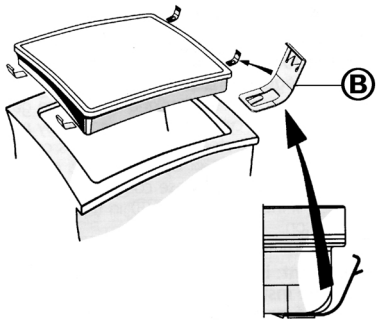


INSTALOWANIE

Płyta kuchenna

- **Płyta kuchenna musi być włożona w blat roboczy, o grubości od 20 mm do 50 mm. Przestrzeń pomiędzy płytą kuchenną a piekarnikiem winna być pozbawiona jakichkolwiek innych elementów (poprzeczki, podpórki, etc.).**
- **Jeżeli płyta kuchenna ma być zainstalowana obok meblościanki to pomiędzy krawędzią płyty kuchennej a meblościanką należy pozostawić odstęp co najmniej 100 mm.**
- W blacie roboczym należy wyciąć otwór, o wymiarach podanych w karcie opisowej urządzenia, dostarczonej osobno.
- Jeżeli dostarczona uszczelka nie została zamocowana uprzednio, założyć ją na krawędź płyty kuchennej, po uprzednim wyczyszczeniu powierzchni styku, tak jak to pokazano na rysunku.





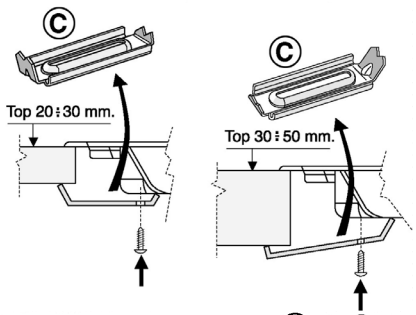
Płyta kuchenna z elektrycznymi płytkami grzewczymi

- **Jeśli blat jest drewniany, należy zastosować dostarczone zaciski.**

1. Ustawić 4 zaciski sprężynowe (**B**) i zamocować je w miejscach na to przeznaczonych od spodu płyty kuchennej.
2. Zamocować płytę kuchenną w blacie.

- **Jeżeli blat zrobiony jest z marmuru, plastiku, płyty ceramicznej, naturalnego kamienia, itp. ,** wówczas płyta kuchenna musi być zabezpieczona wspornikami (**C**), kod 4819 310 18528 (należy zamówić w punktach serwisowych).

1. Ustawić wsporniki nad otworami i zamocować za pomocą dostarczonych śrub.
2. Zamocować płytę kuchenną w blacie.

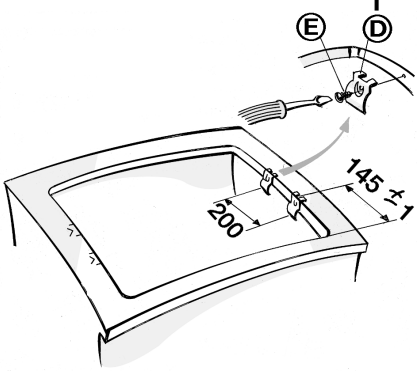


Ceramiczna płyta kuchenna

Uwaga: Przed instalacją płyty kuchennej usunąć folię ochronną.

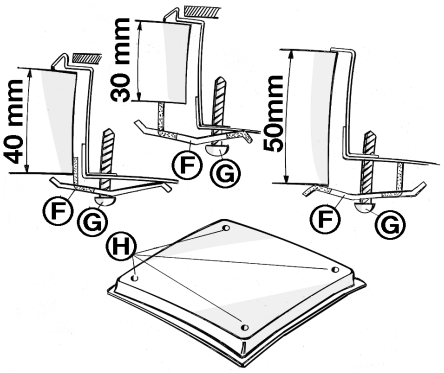
- **Jeśli blat jest drewniany**, należy zastosować odpowiednie zaciski sprężynowe i śruby znajdujące się na wyposażeniu.

1. Ustaw 4 zaciski sprężynowe (**D**) tak jak to pokazano na rysunku, przestrzegając podanych wymiarów.
2. Zamocować zaciski używając śrub (**E**).
3. Zamocować płytę kuchenną w blacie.



- **Jeżeli blat zrobiony jest z marmuru, plastiku, płyty ceramicznej, naturalnego kamienia, itp.**, wówczas płyta kuchenna musi być zabezpieczona wspornikami (**F**), kod 4819 404 78697 (należy zamówić w punktach serwisowych).

1. Zamocować płytę kuchenną w blacie.
2. Ustawić 4 wsporniki (**F**) tak jak to pokazano na rysunku, zależnie od grubości blatu.
3. Wkręcić 4 śruby (**G**) w otwory (**H**).



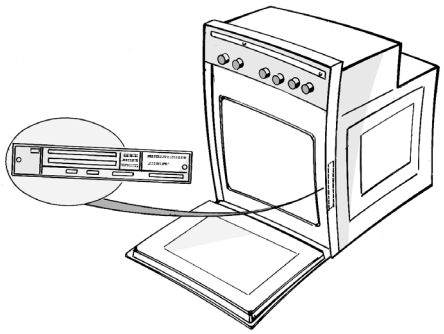
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

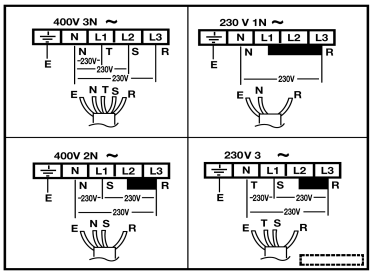
- **Urządzenie winno być zainstalowane i podłączone do instalacji elektrycznej przez wykwalifikowanego technika, według instrukcji producenta i zgodnie z lokalnymi przepisami.**
- **Instalator jest odpowiedzialny za właściwe podłączenie elektryczne urządzenia oraz za przestrzeganie odnośnych przepisów bezpieczeństwa.**
- **Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej poprzez wyłącznik wielobiegunowy, posiadający odstęp styków (w stanie otwartym) co najmniej 3 mm.**
- **Uziemienie urządzenia jest wymagane przepisami prawa.**
- **Nie używać rozdzielaczy ani przedłużaczy.**
- **Po wykonaniu instalacji piekarnika, należy zakryć dostęp do elementów instalacji elektrycznej.**

Podłączenia piekarnika do zasilania elektrycznego

- Upewnić się czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest takie samo, jak instalacji elektrycznej Twojego mieszkania. Tabliczka znamionowa (z numerem serwisowym) znajduje się na przedniej krawędzi otworu piekarnika (widoczna po otwarciu drzwi piekarnika).
- Należy użyć kabel siłowy H05RR-F (minimalna długość: 800 mm).
- **Uwaga: wszystkie podzespoły piekarnika pracują na napięciu 230-240V. Jeśli będzie wykonane podłączenie 400 V, należy dopilnować aby doprowadzone zostało do piekarnika napięcie 230-240V, tak jak to pokazano w tabelce obok.**

Liczba przewodów X	Podłączenie elektryczne
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3X4 mm2
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm2
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm2
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm2

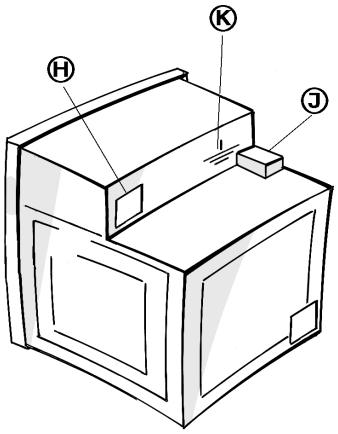




Połączenie płyty kuchennej i piekarnika

- Przed podłączeniem piekarnika do zasilania elektrycznego, należy sprawdzić czy zainstalowana płyta kuchenna jest wyszczególniona w arkuszu zestawczym par płyt/piekarników.
- Połączyć kostki łączeniowe 3 biegunowe i 4 biegunowe, z odpowiednimi kostkami piekarnika. Kostki łączeniowe 3 biegunowe (**H**) są umieszczone z prawej strony panelu sterowania, zaś kostka 4 biegunowa (**J**) znajduje się w górnej części piekarnika, w lewym rogu (patrz rysunek).
- Podłączyć przewód taśmowy, żółto-zielony (⏚) (**K**), wychodzący z płyty kuchennej, do śruby, znajdującej się w pobliżu kostki 3 biegunowej.

  UWAGA: NIE NALEŻY PODŁĄCZAĆ ZASILANIA, ZANIM NIE ZAKOŃCZYMY MONTAŻU PODŁĄCZENIA PIEKARNIKA I PŁYTY KUCHENNEJ.
- Zamontować piekarnik w meblościance. Należy uważać, aby nie zablokować przewodu zasilającego.



PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Aby jak najlepiej wykorzystać nowe urządzenie, należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.
- Usunąć zabezpieczenia z kartonu oraz ochronną folię plastykową.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i podgrzać go do 200° C na czas jednej godziny, tak aby usunąć przykre zapachy od smarów ochronnych i materiałów izolacyjnych. Podczas wykonywania tej czynności należy pozostawić drzwiczki otwarte.

UWAGA: Gdy jest używamy piekarnik lub płyta kuchenna, wentylator chłodzący pracuje w sposób ciągły, z różną prędkością, zależnie od temperatury podzespołów.
Pełna prędkość: Gdy podzespoły są gorące.
Prędkość zredukowana (tryb przełączany): Gdy podzespoły nie są gorące.
Praca w trybie przełączanym jest zjawiskiem normalnym wówczas, gdy wentylator pracuje na zredukowanej prędkości.
Wentylator może w dalszym ciągu pracować, nawet po wyłączeniu urządzenia, dla zapewnienia dostatecznego chłodzenia podzespołów i sąsiednich urządzeń.

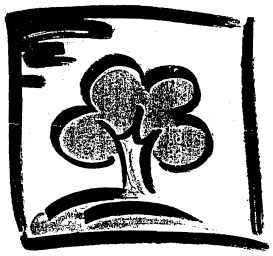
PORADY ODNOŚNIE OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Opakowanie

- Materiał z opakowania nadaje się w 100% na surowce wtórne i jest oznakowany symbolem surowców wtórnych (♺).

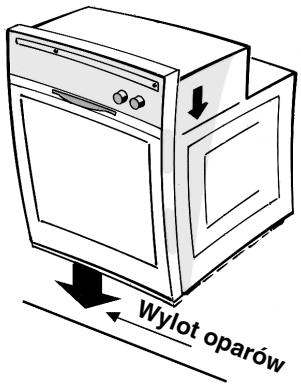
2. Urządzenia

- Urządzenia zostały wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Urządzenia należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami uzdatniania odpadów. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające tak, aby nie można było ponownie podłączyć urządzenia.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I WSKAZÓWKI OGÓLNE

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji urządzeń, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Podczas pracy urządzeń należy zadbać o to, aby nie zbliżały się do niej dzieci.
- Piekarnik musi być naprawiany bądź regulowany wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Należy zatroszczyć się o to, aby przewody elektryczne innych urządzeń, znajdujących się blisko piekarnika, nie stykały się z gorącymi częściami i nie zaplątały się w jego drzwi.
- Podczas pieczenia woda wyparowuje z potraw. We wszystkich piekarnikach należy odprowadzać opary na zewnątrz komory piekarnika. Uznaliśmy, że najlepszym rozwiązaniem, ze względów bezpieczeństwa i estetyki, będzie pozostawienie otworu w dolnej części drzwi.
  Wskutek tego, może być widoczna okazjonalnie para wychodząca z tego miejsca (patrz rys.). Jest to zjawisko normalne; denna krawędź może być oczyszczona po zdjęciu drzwi, tak jak to opisano na stronie 35.
- Nie należy kłaść znacznych ciężarów na otwartych drzwiach, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia komory i zawiasów. Maks. ciężar: 7 kg.



Piekarnik

- Nie należy nigdy stawać ani siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Nie należy nigdy zawieszać żadnych ciężarów na uchwycie drzwiczek piekarnika.
- Aby wyjąć tacki do pieczenia lub inne akcesoria, gdy piekarnik jest gorący, należy użyć rękawic.
- **Nie należy przykrywać dna piekarnika folia aluminiową.**
- Nie należy przechowywać w piekarniku materiałów palnych - stwarzają ryzyko pożaru gdy piekarnik zostanie niechcący włączony.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I WSKAZÓWKI OGÓLNE

Płyty konwencjonalne, elektryczne / ceramiczne

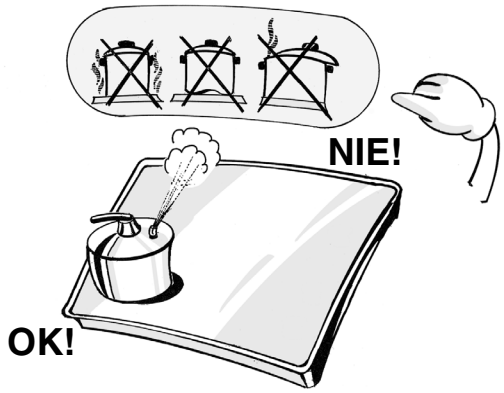
- **Nie włączać płyt grzewczych / stref gotowania, jeżeli nie są ustawione na nich garnki.**
- Płyta kuchenna jest wyposażona w płyty grzewcze/strefy gotowania, o różnych rozmiarach. Używać takich garnków, których średnica dna jest taka sama lub nieco większa niż średnica płyty grzewczej/strefy gotowania.
- Czajniki i garnki powinny mieć płaskie dno. Używanie garnków z wklęsłym lub wypukłym dnem nie jest zalecane.
- Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub wsporczej.
- Nie pozostawiać płyty kuchennej bez nadzoru podczas smażenia, ponieważ istnieje ryzyko pożaru.

Specyficzne zalecenia dla ceramicznych płyt kuchennych

- Podczas korzystania z funkcji szybkiego gotowania, należy używać wyłącznie garnków ze stali nierdzewnej z podwójnym dnem.
- Jeżeli płyta ceramiczna przełamie się lub pęknie z powodu gwałtownego uderzenia (spadające przedmioty, itp.), nie należy jej używać i niezwłocznie wezwać Serwis.
- Na gorących strefach gotowania nie należy kłaść jedzenia zapakowanego w folię aluminiową, plastikowych pojemników lub szmatek.
- Nie upuszczać garnków na płytę ceramiczną, gdyż istnieje ryzyko porysowania płyty.
- Jeśli płyta jest wyposażona w lampy halogenowe, należy unikać wpatrywania się w nie wówczas, gdy są załączone.
- Nie dopuszczać do wysypywana się na płytę kuchenną cukru lub podobnych substancji. Jeśli się to przydarzy, należy starannie wyczyścić płytę kuchenną, według instrukcji czyszczenia i konserwacji, podanych w niniejszym podręczniku.

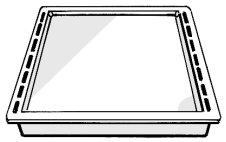
PORADY ODNOŚNIE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

- Używane czajniki lub garnki powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą niż strefa gotowania.
- Należy używać tylko garnków i patelni z płaskim dnem.
- Podczas gotowania należy, w miarę możliwości, przykrywać garnki.
- Do gotowania jarzyn, ziemniaków, itp używać mało wody, aby skrócić czas gotowania.
- Korzystanie z szybkowaru daje dalsze oszczędności energii i skrócenie czasu gotowania.



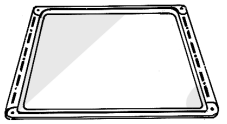
AKCESORIA PIEKARNIKA

- **Dostarczone akcesoria zależą od modelu (patrz osobna Karta Urządzenia).**



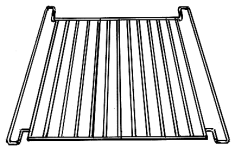
Taca do ociekania (1)

Taca do ociekania jest przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności, po umieszczeniu jej pod rusztem; może być także użyta jako blacha do pieczenia mięsa, drobiu i ryb, z jarzynami lub bez. Należy wlać do niej trochę wody, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.



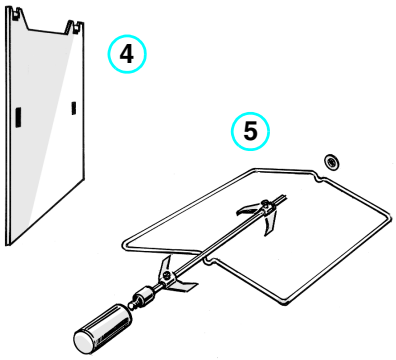
Taca do pieczenia (2)

Służy do pieczenia herbatników, bez i pizzy.



Ruszt (3)

Ruszt może być używany do pieczenia żywności, jak również jako podparcie dla tac do pieczenia, foremek do ciasta oraz innych naczyń kuchennych. Można go umieścić na dwa różne sposoby (⌄⌄ lub ⌄⌄) oraz na dowolnych prowadnicach piekarnika.



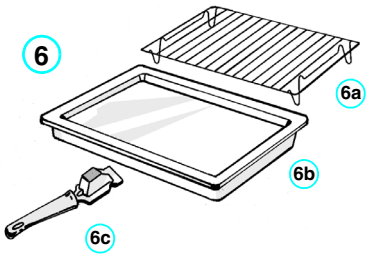
Panele katalityczne (4)

Panele są pokryte warstwą mikroporów, która pochłania rozpryskujący się tłuszcz. Po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, zaleca się wykonanie automatycznego czyszczenia paneli.

1. Aby wyczyścić piekarnik, należy go rozgrzać do 200° C gdy jest pusty i pozostawić go załączonego na okres około jednej godziny.
2. Po zakończeniu tego cyklu i wystygnięciu piekarnika, należy usunąć resztki żywności za pomocą wilgotnej gąbki.
   Nie należy stosowac detergentów ani środków czyszczących - grozi to uszkodzeniem pokrycia z emalii katalitycznej.

Rożen (5)

Rożen należy używać zgodnie z odpowiednim rozdziałem zawartym Karcie Opisowej Urządzenia, dostarczonej osobno.



Kompletny zestaw do smażenia (6)

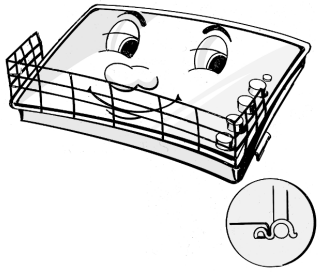
Zestaw składa się z siatki (6a), tacy do ociekania (6b) i jednego lub dwóch uchwytów (6c).

Zestaw ten winien być postawiony na siatce piekarnika (3) i należy go używać z funkcją Grill.

AKCESORIA PŁYTY KUCHENNEJ

Zabezpieczenie przed dziećmi AMH 122

Osprzęt ten można zamówić w punktach serwisowych, jako część nr 4819 310 18436 lub u sprzedawcy, nr 017124.



FUNKCJE PIEKARNIKA

Dostępne funkcje piekarnika są zależne od modelu (patrz Arkusz Opisowy Urządzenia, dostarczony osobno)

FUNKCJA STATYCZNA

Funkcja ta jest stosowana do pieczenia na tym samym poziomie prowadnic piekarnika.
Funkcja umożliwia regulacje temperatury; temperatura może być nastawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **200° C**.

- Ogrzać piekarnik do uzyskania żądanej temperatury, a następnie włożyć potrawę wówczas, gdy wszystkie wskaźniki na podziałce °**C**__ zaświecą się.
- Podczas stosowania tej funkcji zaleca się umieszczanie potrawy w połowie wysokości piekarnika.

FUNKCJA GRILL

Funkcja ta nadaje się idealnie do opiekania małych kawałków mięsa (steki, kiełbaski) oraz do przygotowania grzanek.
Funkcja umożliwia ustawienie pięciu nastaw, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, każde z nich odpowiada zwiększonemu poziomowi grzania, jakie zapewnia element grzejny, umieszczony w górnej części piekarnika.
Ustawienie standardowe wynosi **3**.

- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zamknięte.
- Podgrzewać piekarnik przez okres 3-5 minut.
- Podczas opiekania mięsa, należy wlać do tacy do ociekania trochę wody, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.
- Odwrócić porcję na drugą stronę, po upływie połowy czasu opiekania.

Przy tej funkcji zostanie uruchomiony rożen (w modelach gdzie jest zainstalowany).

FUNKCJA "MLTF" (Utrzymanie ciepła)

Funkcja umożliwia utrzymanie wewnątrz piekarnika dwóch poziomów temperatury (**35° C** lub **60° C**).

- Ustawienie temperatury na **35° C** jest szczególnie przydatne do rośnięcia ciasta na chleb lub pizzę.
- Ustawienie standardowe wynosi **35° C**. Podczas stosowania tej funkcji, zaleca się korzystanie z pierwszego poziomu piekarnika.
- Nastawienie temperatury na **60° C** służy do podtrzymania ciepła potraw już gotowych.

FUNKCJA WENTYLATORA

Funkcja ta jest szczególnie przydatna do równoczesnego pieczenia różnych potraw na więcej niż jednym poziomie piekarnika (na przykład: ryba, jarzyny, makaron (zapiekany)). Funkcja ta umożliwia regulację temperatury; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **160° C**.

- W miarę możliwości, należy wybrać potrawy wymagające tej samej temperatury pieczenia.
- Nie ma potrzeby podgrzewania piekarnika.
- Jeśli potrawy umieszczone w piekarniku mają różne czasy pieczenia, należy wyjąć potrawy już upieczone, a pozostawić te które są jeszcze nie gotowe, do czasu ich upieczenia.

FUNKCJA PIECZENIA CIAST (Statyczna + Wentylator)

Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas pieczenia na dwóch poziomach oraz do pieczenia ciast.
Funkcja umożliwia regulację temperatury; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **175° C**.

- Nie ma potrzeby podgrzewania piekarnika.
- Podczas pieczenia należy zamienić pozycje potraw w piekarniku.
- Jeśli potrawy umieszczone w piekarniku mają różne czasy pieczenia, należy wyjąć potrawy już upieczone, a pozostawić te które są jeszcze nie gotowe, do czasu ich upieczenia.

FUNKCJA TURBOGRILL (Grill + Wentylator)

Funkcja ta nadaje się idealnie do pieczenia dużych kawałków mięsa (tj. pieczeń wołowa, pieczenie).
Funkcja umożliwia ustawienie pięciu nastaw, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, każda z nich odpowiada zwiększonemu poziomowi grzania, jakie zapewnia element grzejny, umieszczony w górnej części piekarnika.
Ustawienie standardowe wynosi **3**.

- **Podczas pieczenia, drzwi piekarnika winny być zamknięte.**
- Położyć mięso na ruszcie i wsunąć tacę do ociekania na pierwszy poziom piekarnika. Należy wlać do tacy do ociekania trochę wody, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.
- Odwrócić mięso na drugą stronę po upływie połowy czasu pieczenia.

FUNKCJA TURBOWENTYLATOR

Funkcja ta jest szczególnie przydatna podczas pieczenia na dwóch poziomach; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **160° C**.
Funkcja nadaje się idealnie do:

- Dużych kawałków ciast owocowych.
- Potraw zapiekanych.
- Nadziewanych jarzyn.
- Drobiu (ważącego ponad 3 kg).

Nie ma potrzeby podgrzewania piekarnika.

FUNKCJA PROGRAM

Funkcja ta nadaje się do pieczenia pizzy, chleba i placków. Funkcja zapewnia **3** programy pieczenia (**P1, P2, P3**) z nastawionymi wstępnie temperaturami, które mogą być regulowane przez użytkownika. Poniżej podano maksymalne wartości temperatur, które może ustawić użytkownik: **240° C** dla **P1**, **200° C** dla **P2** i **190° C** dla **P3**, aby uzyskać jednorodne rezultaty pieczenia.
Każdy program odpowiada przepisowi na potrawę, jaką chcesz przygotować.
Program **P1** umożliwia szybkie podgrzanie z temperaturą początkową **300° C** i temperaturą gotowaniawynoszącą **240° C**.
Aby zwiększyć oszczędności energii elektrycznej i zapobiec jej marnotrawstwu, funkcja podgrzewania jest wyłączona gdy piekarnik jest już gorący i temperatura gotowania ustawia się automatycznie (**240° C**).
Temperatura początkowa dla programów **P2** i **P3** wynosi zawsze **220° C**.

FUNKCJA PODGRZEWANIA (BOOSTER)

Funkcja ta umożliwia szybkie podgrzanie piekarnika.
Funkcja umożliwia regulację temperatury; temperatura może być ustawiona w zakresie od **50° C** do **250° C**.
Ustawienie standardowe wynosi **200° C**.
W miarę wzrostu temperatury, zapalają się kolejno wskaźniki-----°C. Po uzyskaniu wybranej temperatury, zostaje uruchomiony sygnał akustyczny i następuje automatyczne przełączenie piekarnika na funkcję statyczną. Funkcja ta jest idealna gdy pieczemy mięso, ryby i drób.

FUNKCJE PŁYTY KUCHENNEJ

Pokrętła regulacyjne płyty kuchennej są ponumerowane w taki sposób, że każdemu numerowi odpowiada inny poziom mocy; na pokrętłach są także zaznaczone symbole funkcji.

FUNKCJA UTRZYMANIA CIEPŁA

Funkcja ta ustala niski poziom mocy tak, aby potrawa mogła być utrzymywana w stanie ciepłym, po jej ugotowaniu.

Uruchamianie funkcji:

1. Ustawić pokrętło na .
2. Aby wyłączyć funkcje utrzymania ciepła należy zmienić położenie pokrętła.

FUNKCJA PODWÓJNEJ STREFY (GOTOWANIA) (zależnie od modelu)

Funkcja jest dostępna w następujących strefach gotowania: przednia lewa i tylna lewa. Funkcja powoduje rozszerzenie strefy gotowania tak, aby można było używać duże, owalne lub prostokątne garnki.

Uruchamianie funkcji:

1. Ustawić pokrętło na i poczekać, aż zacznie migać wskaźnik ciepła resztkowego wybranej płyty grzewczej.
2. Wybrać żądaną moc, obracając pokrętłem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wskaźnik ciepła resztkowego będzie świecić, wskazując, że płyta jest załączona.
3. Aby wyłączyć funkcję należy przestawić pokrętło na **"0"**.

>> FUNKCJA ICP (POCZĄTKOWA FAZA GOTOWANIA)

Funkcja powoduje przyspieszenie ogrzania wybranej strefy gotowania, w określonym przedziale czasu, podczas początkowej fazy gotowania.

Uruchamianie funkcji:

1. Ustawić pokrętło na >>.
2. Poczekać aż zacznie migać wskaźnik ciepła resztkowego, a następnie obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dla ustawienia żądanej mocy. Na przykład: Jeśli wybrano poziom mocy **"1"**, strefa gotowania będzie pracować z maksymalną mocą przez czas **1 minuty,** po czy zostanie przełączona na poziom **"1"**, na cały czas gotowania, chyba że położenie pokrętła zostaniezmienione. Jeśli wybrano poziom mocy **"6"**, strefa gotowania będzie pracować z pełną mocą przez czas **6 minut**, po czy zostanie przełączona na poziom **"6"**, na cały czas gotowania, chyba że położenie pokrętła zostanie zmienione. Powyższe dotyczy wszystkich poziomów mocy, **za wyjątkiempoziomu "10"**.

FUNKCJA SZYBKIEGO GOTOWANIA

Funkcja ta umożliwia szybkie zagotowanie wody; funkcja szybkiego gotowania jest aktywna przez nastawiony okres czasu. Po upływie nastawionego czasu, płyta przełącza się samoczynnie do pracy na maksymalnym poziomie mocy. Funkcja szybkiego gotowania może zostać uruchomiona także po rozpoczęciu gotowania.

Uwaga: Należy się upewnić czy garnek został postawiony na wybranej strefie gotowania zanim załączymy funkcję szybkiego gotowania, gdyż w przeciwnym wypadku może nastąpić uszkodzenie płyty ceramicznej.

Podane parametry pracy funkcji szybkiego gotowania są gwarantowane dla wszystkich typów ceramicznych płyt kuchennych.

Uruchamianie funkcji:

1. Ustawić garnek na wybranej strefie gotowania.
2. Ustawić pokrętło na .

FUNKCJA WOLNEGO GOTOWANIA

Może być użyta do rośnięcia ciasta, zmiękczania masła wyjętego z chłodziarki, podtrzymania ciepła butelki dziecka lub pokarmu dziecięcego, do przygotowania jogurtu, stopienia czekolady, itd.... Funkcja ta jest dostępna jedynie wówczas, gdy świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

Uruchamianie funkcji:

1. Sprawdzić czy wskaźnik ciepła resztkowego wybranej strefy gotowania świeci się.
2. Ustawić pokrętło na .
3. Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić położenie pokrętła.

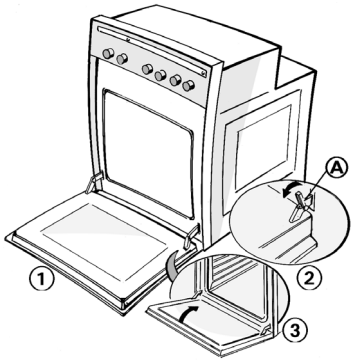
— Symbol ten nie odpowiada żadnemu modelowi płyty kuchennej; element grzewczy nie jest zasilany.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA I JEGO AKCESORIÓW

- Po zakończeniu pieczenia należy odczekać, aż piekarnik się wystudzi, a następnie wyczyścić go tak, aby zapobiec gromadzeniu się pozostałości z upieczonego jedzenia.
- Jeśli resztki potrawy pozostaną zapieczone na ściankach, należy użyć specjalnego środka do czyszczenia piekarnika i postępować według instrukcji producenta, podanych na opakowaniu tego środka.
- Zewnętrzne część piekarnika należy czyścić gąbką i ciepłą wodą.
- **Nie należy stosować środków ściernych ani myjek drucianych.**
- Do czyszczenia okna w drzwiach piekarnika, należy użyć ciekłego detergentu.
- Akcesoria piekarnika należy myć w zmywarce lub w zlewie, z dodatkiem środka do czyszczenia piekarników.
- Podczas przedłużonego używania piekarnika oraz podczas pieczenia na różnych poziomach (zwłaszcza potraw o dużej zawartości wody, takich jak pizza, nadziewane jarzyny, itp.), może wystąpić kondensacja na drzwiach oraz na wewnętrznej stronie uszczelnienia drzwi. Gdy piekarnik jest ostudzony, zaleca się usunąć skondensowaną wodę za pomocą ściereczki lub gąbki.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA I JEGO AKCESORIÓW

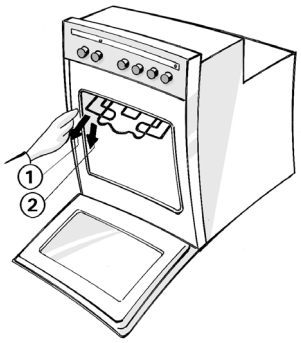
Zdejmowanie drzwi piekarnika (do czyszczenia)



1. Otworzyć drzwi piekarnika.
2. Nacisnąć w przód zaczepy zawiasów (**A**).
3. Podnieść zaczepy aż zaskoczą i zdjąć drzwi.
4. Podczas czyszczenia piekarnika należy uważać, aby nie odłączyć zaczepów zawiasów drzwi.
5. Założyć drzwi, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Aby wyczyścić sklepienie piekarnika należy zdjąć element grzewczy grilla (jeśli jest założony) i obniżyć go na tyle, na ile jest to możliwe.

- Nie należy czyścić piekarnika dopóki nie wystygnie.

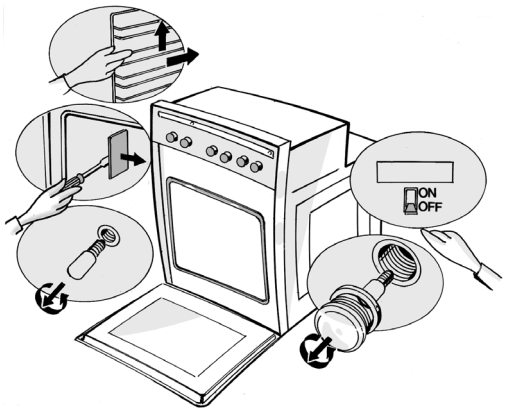


1. Aby wyczyścić sklepienie piekarnika należy zdjąć element grzewczy grilla i obniżyć go na tyle, na ile jest to możliwe.
2. Wyczyścić sklepienie piekarnika i zamocować element grzewczy grilla na swoim miejscu.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz lampy.
3. Wymienić żarówkę (patrz: **UWAGA**).
4. Założyć ponownie klosz lampy.
5. Podłączyć zasilanie elektryczne.

Wymiana żarówki bocznej (zależnie od modelu)



1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Zdjąć boczną siatkę z lewej strony.
3. Podważyć klosz za pomocą śrubokręta i zdjąć go.
4. Wymienić żarówkę (patrz: **UWAGA**).
5. Ustawić klosz lampy na miejscu i docisnąć do ścianki piekarnika, aż zaskoczy.
6. Założyć boczną siatkę.
7. Podłączyć zasilanie elektryczne.

UWAGA: Stosować wyłącznie żarówki 25 W 230 V, typ E-14, T300° C, dostępne w Serwisie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KONWENCJONALNYCH, ELEKTRYCZNYCH PŁYT KUCHENNYCH

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty kuchennej, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego i poczekać aż wystygnie.

Czyszczenie i konserwacja konwencjonalnej płyty kuchennej

- Używać szmatki i ciepłej wody z mydłem.
- Nie używać materiałów ściernych, odrdzewiaczy, środków do czyszczenia na bazie chloru ani szczotek drucianych do garnków.
- Nie zostawić na płycie substancji kwaśnych (ocet, sól, sok z cytryny, itp.).

Płyty kuchenne ze stali nierdzewnej

- Używać środka czyszczącego, przeznaczonego do stali nierdzewnej.

UWAGA.: Po dłuższym używaniu płyty kuchennej, mogą wystąpić odbarwienia w pobliżu płyt grzewczych. Jest to spowodowane przez wysoką temperaturę płyt grzewczych.

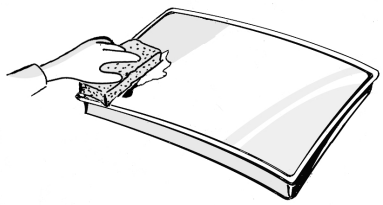
Czyszczenie płyt grzewczych

Płyty należy czyścić gdy są ciepłe (nie gorące!). Używać zwilżonej szmatki i soli. Wycierać do czysta szmatką zwilżoną olejem do pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA CERAMICZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Płyta kuchenna winna być czyszczona po każdym użyciu, po uprzednim jej schłodzeniu. Zapobiegnie to gromadzeniu się brudu i uczyni czyszczenie łatwiejszym.

- Użyć czystej szmatki, chłonnej serwetki kuchennej do wycierania oraz płynu do zmywania lub odpowiedniego środka do czyszczenia ceramicznych płyt kuchennych.
- Usunąć przypieczony brud przy pomocy dostarczonego skrobaka i odpowiedniego środka czyszczącego.
- Resztki jedzenia powinny być wyczyszczone zanim przypieką się na płycie ceramicznej.
- Nie używać materiałów ściernych, wybielaczy, środków do czyszczenia piekarnika w sprayu ani szczotek drucianych do garnków.
- Płyta winna być od czasu do czasu impregnowana za pomocą markowej parafiny ochronnej, przeznaczonej do płyt ceramicznych.



INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa

- Załączyć ponownie piekarnik, aby upewnić się czy niedomaganie ustąpiło.
- Załączyć ponownie piekarnik, aby upewnić się czy niedomaganie ustąpiło.
- Sprawdzić czy przełącznik piekarnika nie jest ustawiony w położeniu **"0"**.
- Jeśli na wyświetlaczu elektronicznym widnieje napis **"STOP"**, nacisnąć przycisk **2** aby zresetować piekarnik, a następnie ustawić zegar (patrz karta opisowa programatora dostarczona osobno).
- Jeśli na wyświetlaczu elektronicznym widnieje napis **"Fxx"**, należy skontaktować się z Serwisem, podając wyświetlony kod błędu.

Gdy płyta kuchenna nie działa

- Sprawdzić czy jest napięcie w sieci.
- Sprawdzić czy przełącznik piekarnika nie jest ustawiony w położeniu **"0"**.
- Ustawić wyłącznik wielobiegunowy na **"OFF" (WYŁ.)** na czas kilku minut, a następnie ustawić go ponownie na **"ON" (ZAŁ.)**.

SERWIS TECHNICZNY

- **Zanim zwrócicie się Państwo do Serwisu:**

1. Należy sprawdzić czy nie ma możliwości wyeliminowania usterek samemu (patrz “Instrukcja wyszukiwania usterek”).
2. Ponownie wyłączyć i załączyć urządzenie, aby sprawdzić czy niedomaganie nie ustąpiło.

Jeśli rezultat jest negatywny, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem.

Proszę podać:

- Rodzaj usterki.
- Dokładny typ i model urządzenia.
- Numer serwisowy (numer ten znajduje się na tabliczce znamionowej, po słowie SERVICE), umieszczonej pod płytą kuchenną lub na Arkuszu Opisowym produktu, a także po prawej stronie wnęki piekarnika (widoczny gdy drzwi piekarnika są otwarte). Numer serwisowy jest jakże podany w karcie gwarancyjnej.
- Dokładny adres (wraz z kodem pocztowym) i numer telefonu.

SERVICE 00 0000 00000

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Urządzenia niniejsze są przeznaczone do styczności z artykułami spożywczymi i są skonstruowane zgodnie z Dyrektywą 89/109/EEC.
- Urządzenia są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, jako urządzenia do pieczenia. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są niewłaściwe i w następstwie tego niebezpieczne.
- Urządzenia niniejsze zostały zaprojektowane, wytworzone i przeznaczone do sprzedaży zgodnie z:
  - wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy “Niskie napięcie” 73/23/EEC;
  - wymogami zabezpieczeń wynikających z Wytycznych “EMC” 89/336/CEE;
  - wymagań Dyrektywy 93/68/EEC.
- Urządzenie mieści się w klasie “**Y**” kategorii zabezpieczenia przeciwpożarowego.